

Gefüllte Spitzpaprika Orientalisch



Grefi GmbH
Hünenbergstraße 157
46147 Oberhausen
Tel.: 0208/823880
mail@grefigmbh.de
www.grefi-nuesse.de

Zutaten:

2 altbackende Brötchen
150 ml Milch
4 getrocknete Datteln
4 getrocknete Aprikosen
2 EL gelbe Rosinen
2 Zwiebel
3 EL Pinienkerne, EL Mandeln
1 Dose Tomaten
2 Eier
2 Msp. Zimt
1 TL 1001 Nacht
½ TL Chili Salz Sansibar
Pfeffer, Salz
6 Spitzpaprika
1 kg. Hackfleisch
5 EL Olivenöl aus Sitia
150 g. Sahnejoghurt
2 EL. fein geschnittenes Basilikum
Reis



Zub

Die Brötchen in der Milch einweichen. Datteln, Zwiebeln, Aprikosen und Rosinen fein würfeln. Mandeln und Pinienkerne rösten und schließlich klein hacken. Alles in eine Schüssel mit Hackfleisch, Ei und dem kräftig ausgedrückten Brötchen mischen. Hackmasse mit Zimt, 1001 Nacht, Chilisalz, Pfeffer und Salz würzen. Den Deckel von der Spitzpaprika abschneiden und die Kerne unter fließendem Wasser entfernen. An den Enden der Paprikaschoten jeweils die Spitzen abschneiden, so dass ein kleines Luftloch entsteht. Die Hackmasse mit feuchten Händen in die Paprika füllen. In einem breiten



Topf 2 EL Olivenöl erhitzen und die Paprika mit den abgeschnittenen Deckel 4 min. anbraten. In heißen Ofen bei 200 Grad auf der Mittleren Schiene 30-45 min. garen. Den Sahnejoghurt auf die Paprika geben.
Dazu Reis servieren.

Orientalisches Reisgericht

Zutaten:

Für 4 Personen:
1 Zwiebel, Pfeffer, Zimt
½ Trinkglas Rosinen
50 ml Butteröl
½ Tasse geschälte Mandeln
½ Tasse Pinienkerne
Fleur de Sel (nach Bedarf)

Für das Hähnchen:

1 kg Hähnchenbrust oder –schenkel
1-2 EL Bärlauchsenf
1 EL 1001 Nacht-Gewürz
½ TL Pfeffer
50 ml Olivenöl
½ Tasse Joghurt
4 EL Aceto Balsamico di Modena
1 TL Paprikapulver (scharf)
Fleur de Sel und Knoblauch nach Bedarf

Zubereitung

Alle Zutaten für das Hähnchen in einer Schüssel mischen und das Hähnchen damit bestreichen. Mindestens 2 Stunden ziehen lassen, besser noch über Nacht.

In einem Bräter oder auf dem Blech bei Umluft 180° C die Hähnchenbrüste 20 Min., die Hähnchenschenkel 30 - 45 Min. braten. Zwischendurch wenden. Ablaufende Bratensoße immer wieder über das Hähnchen gießen.

Mandeln und Pinienkerne in **Butteröl** in einer Pfanne leicht goldbraun anrösten. Danach herausnehmen und zur Seite stellen. Das Öl von einer Pfanne in einen beschichteten Topf geben. Die klein gewürfelte Zwiebel glasig anbraten.

Reis 2 - 3 Mal auswaschen. Reis zur Zwiebel in den Topf geben und anschwitzen. Ständig umrühren. Nach ein paar Minuten die **Rosinen** und die Brühe zugeben. Alle Gewürze zugeben. Einmal kurz aufkochen lassen. Danach Herd auf kleinste Stufe zurückstellen und Topf zudecken. Ab und zu mit einer Gabel umrühren. 20-30 Minuten garen lassen.

Wenn Reis gar ist, auf ein Tablett geben und mit den Mandeln garnieren. Darauf die Hähnchenstücke verteilen.

Servieren sie dazu einen Feldsalat mit **Dattel Balsam Essig**.

Ihr Grefi *Guten Appetit*
Vel bekomme 
Bon appétit
Lad det smage 
Enjoy your meal
Buon appetito